2015

Uitvoering Wokakkoord

(Tussenrapportage 1 okt. 2014 - 1 apr. 2015)

Aziatische Horeca
6-4-2015

Inhoud

Bijlagen:

1. Het Convenant Aziatische Horeca

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 bevat afspraken over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken: tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit Nederland/de Europese Unie.

Convenantvoorwaarden

- Het convenant schrijft voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 oktober 2014 tot 1 april 2015 ten minste 187 werknemers afkomstig uit Nederland/de Europese Unie moeten zijn aangenomen in keukenfuncties.
- Het convenant schrijft daarnaast voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 oktober 2014 tot 1 april 2015 ten minste 375 opleidingstrajecten moeten zijn gerealiseerd, waarvan 100 trajecten voor de Aziatische keukenfuncties, met een afgesloten sectordiploma of sectorcertificaat.

De collectieve inspanningen van de Aziatische Horeca om aan deze convenantvoorwaarden te kunnen voldoen, zijn in dit document opgenomen.

2. Opleidingstrajecten

De Sector Aziatische Horeca dient de volgende opleidingstrajecten te realiseren zoals beschreven in de bijlage 1 van het convenant:

Spoor 1

- De sector zet een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok op in samenwerking met ROC's. Het doel van deze opleiding is op de langere termijn te voorzien in voldoende gekwalificeerde arbeidskrachten voor de Aziatische keuken uit Nederland en/of de EU.
- De sector garandeert een leerarbeidsplaats voor alle stagiaires, leerlingen en andere toegelaten deelnemers aan de opleiding.
- De sector garandeert een baan in de Aziatische horeca voor allen die de opleiding tot Aziatische kok met goed gevolg hebben afgerond.

Spoor 2

- De sector biedt opleidingstrajecten aan (bijvoorbeeld cursussen en on the job trainingen) om mensen die al ervaring en/of een opleiding hebben, om of bij te scholen voor de Aziatische keuken.
- Opleidingen worden afgesloten met sectordiploma of sectorcertificaat.

Spoor 3

- Voor goede begeleiding van stagiaires, leerlingen, andere leerarbeidsplaatsen en andere zij-instromers zal de Aziatische sector leermeesters opleiden en/of coachingstrajecten aanbieden aan zittende werknemers.
- De sector zal daarnaast cursussen Nederlandse taal aanbieden aan zittende werknemers.

Zowel VCHO als KHN en TRA hebben zich enorm ingespannen om deze opleidingstrajecten te realiseren. In dit hoofdstuk is terug te lezen in hoeverre beide organisaties zich hebben ingespannen.

2.1 Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)

Het afgelopen halfjaar (1 oktober 2014 - 1 april 2015) heeft VCHO zeer intensieve gesprekken gehad met verschillende organisaties, zoals Bureau HTM, ROC's (Amsterdam, Den Haag en Amersfoort), Kreeft Adviesbureau, Werkgeversservicepunten (Den Haag, Amsterdam, Rotterdam en Zwolle), InWerking / Vakwerk, Sichuan Tourism University en het UWV.
Door deze overleggen zijn o.a. de volgende trainingen en cursussen ontwikkeld:

- Nederlandse taalcursus
- Praktijkbegeleider Aziatische restaurants
- Basisopleiding Aziatische keuken

- Opzetten opleiding bij ROC Amsterdam en ROC Amersfoort

2.1.1 Nederlandse taalcursus

Speciaal voor het keukenpersoneel heeft VCHO in samenwerking met de bekende Chinees boekhandel Ming Ya een Nederlandse taalcursus ontwikkeld die Nederlandse grammatica in het Chinees uitlegt. Aan de hand van het boek "De spiegel van het schrift" en de daarbij behorende CD's, kunnen kleine werkgevers en overig keukenpersoneel eenvoudige Nederlandse woorden en zinnen leren.

VCHO is begin oktober 2014 begonnen met het ontwikkelen van deze taalcursus. Deze cursus is begin januari 2015 aangeboden. Inmiddels hebben zich 31 personen aangemeld voor de cursus, waarvan 8 personen een certificaat hebben ontvangen. Voor deze cursus hebben minder mensen zich aangemeld, omdat men dacht dat alleen deelneming aan de cursus praktijkbegeleider al voldoende is.

2.1.2 Praktijkbegeleider Aziatische restaurants

Bureau HTM heeft speciaal voor de Chinese horeca het programma ontwikkeld dat opleidt tot het diploma Praktijkbegeleider. Het is een tweedaagse training, waarbij verschillende facetten van vakbegeleiding worden behandeld. De cursus eindigt met een examen.

Inmiddels zijn er ruim 420 aanmeldingen, waarvan 187 het diploma Praktijkbegeleider hebben behaald. Deze cursus kon snel aangeboden worden, omdat Bureau HTM in overleg met VCHO het leermateriaal begin 2014 al gemaakt heeft.

2.1.3 Basisopleiding Aziatische keuken

VCHO is in september 2014 begonnen met het voorbereiden van het opzetten van een opleiding die Nederlandse/EU werkzoekende opleidt tot een Aziatische kok. VCHO heeft hiervoor met verschillende organisaties overleggen gehad.

In samenwerking met Bureau HTM is VCHO in december 2014 begonnen met het ontwikkelen van het leermateriaal voor deze theorie- en praktijkgerichte opleiding. Het leerpakket was in maart klaar. Omdat het aanbod van deze opleiding pas in maart is begonnen, zijn er inmiddels maar 15 aanmeldingen voor deze cursus. Naar verwachting zal het aantal de komende maanden stijgen.

Hoewel het aantal aanmeldingen laag ligt, zijn er veel ondernemers die sinds oktober 2014 NL/ EU keukenmedewerkers intern opgeleid en aangenomen hebben, zoals de grote keten Shabu Shabu, die meer dan 50 EU keukenpersoneel in dienst heeft genomen en zelf heeft opgeleid.

2.1.4 Opzetten opleiding bij ROC Amsterdam en ROC Amersfoort

Voor het opzetten van een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok, heeft VCHO sinds oktober 2014 intensieve gesprekken gevoerd met verschillende ROC's, zoals ROC Amersfoort, ROC Den Haag en ROC Amsterdam.

Vooral ROC Amsterdam en ROC Amersfoort zijn positief om een MBO Aziatische kokopleiding op te zetten. Wel moeten de ROC's studenten kunnen enthousiasmeren om deel te gaan nemen aan de opleiding. Om een klas in het nieuwe schooljaar 2015-2016 te kunnen starten, hebben de ROC's qua aantal leerlingen een goede basis nodig. Daarom hebben de ROC's VCHO, TRA en Okura gevraagd om een aantal workshops Aziatische Keuken te organiseren op hun Open Dagen.

De vier Open Dagen van ROC Amersfoort vonden/vinden plaats op de volgende data:

- 31 januari 2015
- 12 maart 2015
- 23 april 2015
- 11 juni 2015

De drie Open Dagen van ROC Amsterdam vonden/vinden plaats op de volgende data:

- 17 januari 2015
- 10 maart 2015
- 2 juni 2015

In totaal hebben zich acht studenten aangemeld voor de opleiding, waarvan bij beide ROC's de helft.

Een overzicht van de planning van opleidingstrajecten en de foto's van de kookdemonstraties op de Open Dagen die al geweest zijn, zijn terug te vinden in Bijlage 1.

De wens is om minimaal een klas van ca. 15 studenten bij elkaar te krijgen om in september 2015 in Amersfoort een start te gaan maken. De ROC's Amersfoort en Amsterdam zullen inhoudelijk de opleiding onder de loep gaan nemen. Daarna hebben zij de kennis, ervaring en de nodige fysieke lesinvullingen van VCHO hard nodig. Samen met VCHO zullen de ROC's dan in staat zijn om de opleiding een kwalitatieve invulling te geven die aansluit bij de wensen van de Aziatische keukens.

2.2 Inspanning Koninklijke Horeca Nederland (KHN)

Conform de afspraken binnen het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN opleidingen voor de Aziatische horeca opgezet. Met opleidingspartners SVO vakopleiding food, Horeca Stichting Nederland en Education Works ontwikkelde ze de onderstaande trainingen.

2.2.1 Training Nasi-Bamikok

Met SVO vakopleiding food zette KHN de training Nasi-Bamikok (spoor 2) op. De training is een korte, intensieve en laagdrempelige training waarbij twee praktijkdocenten (Aziatisch én Nederlands) deelnemers de basisvaardigheden voor in de Aziatische keuken aanleren. Hierbij schenken de docenten tevens aandacht aan de Aziatische cultuur. Deelname aan de training is sinds september 2014 mogelijk. De eerste lichting deelnemers heeft inmiddels examen gedaan en een certificaat behaald. Via diverse kanalen (informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten, informatiebrochures (Nederlands en Chinees), persberichten en video's (eveneens tweetalig) informeert KHN Aziatische horecaondernemers structureel over deze training.

2.2.2 Leermeestertraining / Coach in de Aziatische keuken

Naast de reeds bestaande leermeestertraining heeft KHN in samenwerking met HSN de training Coach Aziatische keuken (spoor 3) opgezet. Voor deze laatste training heeft KHN tweetalige instructiekaarten met foto's samengesteld. De training is opgezet voor met name de "kleine werkgever" die de Nederlandse taal nog niet goed beheerst. Bij voltooiing van de training en in combinatie met de taaltraining moet de deelnemer in staat zijn om aankomende koks te begeleiden/coachen.

2.2.3 Taaltraining Nederlands voor Aziatische horecamedewerkers

In samenwerking met Education Works ontwikkelde KHN een korte, intensieve taaltraining Nederlands welke sinds november 2014 beschikbaar is. Als basis gebruikt Education Works het boek Stap 1, Nederlands voor anderstaligen, maar legt hierbij de nadruk op spreekvaardigheid en specifieke horecavaktermen. KHN heeft informatiemateriaal samengesteld in het Nederlands en Chinees. Ook over deze training informeert KHN Aziatische werkgevers via diverse kanalen: informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten en informatiebrochures.

3. Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca

VCHO, KHN en TRA dienen volgens het convenant bij te dragen aan het verbeteren van het imago van de Sector Aziatische horeca, onder meer door de sector aantrekkijker te maken voor werkzoekenden, zittende werknemers, stagiairs en leerlingen aan MBO-opleidingen tot Aziatische koks.

Via de (sociale) media zijn alle drie organisaties continue bezig met het imago verbeteren van de Aziatische sector.

3.1 Campagne “Samen Chinees Nieuwjaar Vieren”

Zo heeft VCHO op 18 februari de campagne “Samen Chinees Nieuwjaar Vieren” georganiseerd, waarbij bekende Nederlandse koks samen met Chinese koks het Chinees Nieuwjaar vieren. Er is ter gelegenheid hiervan een boek uitgegeven over de Chinese traditie en gerechten. Ministerpresident Mark Rutte heeft hiervan het voorwoord geschreven.

3.2 Promotiefilm Aziatische horeca: ‘Chinese koks zijn ambacht vakmensen‘

Er komt een promotiefilm over de Aziatische horeca. Bij aankomende (MBO)studenten is er sprake van onwetendheid over de werkvloer binnen de Aziatische keuken. Door de vele technieken die gebruikt worden in deze keuken, verwachten de studenten dat de opleiding moeilijk is en gaat hun voorkeur naar een andere studie. Door middel van een promotiefilm over deze keuken, kunnen de studenten geënthousiasmeerd worden en kan het imagoprobleem over de Aziatische keuken verminderd worden. Hierdoor zouden meer studenten zich kunnen aanmelden voor de opleiding.

3.3 Aziatischehorecabanen.nl

In nauwe samenwerking met Matchbuilders wordt gewerkt aan een nieuw arbeidsmarktplatform, speciaal en exclusief voor de promotie van het werken bij Aziatische horeca bedrijven: www.aziatischehorecabanen.nl

Aziatischehorecabanen.nl is interessant voor ondernemers die direct te maken hebben met het Convenant Aziatische Horeca. Wil een ondernemer hulp bij het werven van kandidaten voor opleidingstrajecten? Heeft de ondernemer vacatures voor niet vergunningsplichtige koks of vacatures voor andere functies binnen zijn Aziatische horeca onderneming? Dan kan hij de Aziatische horeca onderneming bij Aziatischehorecabanen.nl aanmelden.

Voor deelnemende Aziatische horeca ondernemers worden, gedurende 12 maanden, onderstaande punten volledig verzorgd:

- opname in database met uitgebreide bedrijfspresentatie voorzien van o.a. contactgegevens, links naar social media, Google Maps, bedrijfsomschrijving en indien aanwezig link eigen YouTube film;
- hulp bij werven van kandidaten voor opleidingstrajecten;
- plaatsen van vacatures voor niet vergunningsplichtige koks;
- plaatsen van stageplaatsen;
- plaatsen van vacatures voor niet-keukenfuncties;
- reacties van kandidaten worden in mailbox ondernemer gemeld;
- toegang tot database ingeschreven kandidaten om profielen van kandidaten in te zien en om zelf te bepalen wel of niet uitnodigen;

Aziatischehorecabanen.nl biedt veel informatie over de Aziatische keuken en aanverwante zaken. Via bijvoorbeeld de studiewijzer wordt een overzicht van opleidingen gericht op de Aziatische horeca getoond. Het platform zal fungeren als centraal aanmeldpunt voor werving van leerlingen, stagiaires en werkzoekenden voor en door ondernemers uit de Aziatische horeca sector.

3.4 Hygiënecode

KHN treft als codehouder van de hygiënecode horeca voorbereidingen om de huidige hygiënecode te herzien. Zij neemt hier de speciale bereidingswijzen als het bereiden van pekingeend en sushi in mee. Na accordering door het NVWA zal de hygiënecode weer vertaald worden naar het Chinees.

3.5 Bevordering arbeidsvoorwaarden

VCHO, KHN en TRA besteden continu aandacht aan de verbetering van de arbeidsvoorwaarden. Behalve schriftelijke voorlichting, organiseren de organisaties regelmatig bijeenkomsten om de nieuwe wetgeving op dit gebied toe te lichten. Zo heeft VCHO in september 2014 vier regionale themabijeenkomsten georganiseerd over de Wet Werk en Zekerheid die per 1 januari 2015 in werking trad. In mei 2015 werden er weer vier regionale themabijeenkomsten georganiseerd over dezelfde wetswijzigingen. In totaal hebben meer dan 400 ondernemers deelgenomen aan deze bijeenkomsten.

Ter bevordering van de arbeidsvoorwaarden organiseren VCHO, KHN en TRA tevens allerlei activiteiten, zoals workshops over het gebruik van moderne keukenapparatuur, een studiereis met o.a. het thema maatschappelijk verantwoord ondernemen en voorlichtingsbijeenkomsten over CAO lonen. Als brancheorganisaties beschouwen VCHO, KHN en TRA voorlichting als één van hun kernactiviteiten.

4. Media

VCHO heeft sinds de ingang van het convenant Aziatische Horeca (1 oktober 2014) op verschillende wijze haar leden op de hoogte gehouden over het convenant en daarbij horende voorwaarden.

4.1 VCHO: Media

Alle informatie over de GVVA aanvragen, opleidingstrajecten, inspanningen worden:

- om de drie weken geplaatst in de Chinese krant Asian News;
- digitaal via de mail verspreid;
- geplaatst op:
    - de VCHO website: www.vcho.nl [1];
    - Facebook;
    - Twitter;
    - WeChat.

4.1.1 Krant Asian News

Om de drie weken worden berichten, zowel de Nederlandse versie als de Chinese vertaling, geplaatst in het Asian News. Enkele voorbeelden van de nieuwsbrieven zijn terug te vinden in de bijlagen.

4.1.2 Digitaal nieuwsbrief

Bij actuele onderwerpen worden de leden regelmatig door middel van digitale nieuwsbrieven op de hoogte gehouden.

4.1.3 Website

De website van VCHO wordt elke dag in de gaten gehouden en wanneer nodig al het nieuws geplaatst.

4.1.4 Facebook/Twitter

Op Facebook wordt informatie over het convenant herhaaldelijk geplaatst in het Nederlands. Ditzelfde geldt ook voor het plaatsen van berichten op Twitter

4.1.5 WeChat

Ook op de WeChat wordt herhaaldelijk berichten geplaatst (zowel in het Nederlands als in het Chinees).

4.2 KHN: communicatieplan

[1] Zie bijlage voor voorbeelden

KHN heeft een Aziatische horeca communicatiejaarplan opgezet en communiceert conform dit plan. Communicatiemiddelen die KHN inzet zijn: digitale nieuwsbrieven (minimaal 2x per maand; ruim 1100 emailadressen van Aziatische ondernemers), KHN website (www.khn.nl/aziatischehoreca), artikelen in Chinese kranten (maandelijks). Bijgevoegd zijn enkele voorbeelden van een nieuwsbrief en artikelen in de China Times.
De inhoud van het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN samengevat in een overzichtelijke factsheet: http://www.khn.nl/factsheet-convenant-aziatische-horeca.

5. Voorlichtingsbijeenkomsten

5.1 Informatiebijeenkomsten VCHO

Themabijeenkomsten nieuwe regeling Chinese koks in september 2014

Tussen 15-18 september 2014 heeft VCHO vier regionale themabijeenkomsten georganiseerd. In totaal zijn er meer dan 250 bezoekers die de bijeenkomsten hebben bezocht. Tijdens de bijeenkomsten heeft VCHO toelichting gegeven over de hoofdlijnen van het nieuwe convenant.







Meer dan 100 deelnemers komen voor de kookdemonstratie

Op 11 december 2014 heeft VCHO een kookdemonstratie van de Culinaire Delegatie uit China georganiseerd. Tijdens de demonstratie heeft VCHO ook voorlichting gegeven over o.a. de procedure aanvraag werkvergunning voor de koks (GVVA).




5.2 Informatiebijeenkomsten KHN

Sinds september 2014 houdt KHN bijeenkomsten om Aziatische horecaondernemers te informeren over het Convenant Aziatische Horeca en de daaraan gekoppelde werkgeversverplichtingen. Tot en met maart 2015 hield zij bijeenkomsten in de regio Rotterdam, Den Haag, Brabant, Limburg, Utrecht en Flevoland. De bijeenkomsten in Brabant, Limburg, Utrecht en Flevoland organiseerde KHN in samenwerking met het UWV Projectteam Aziatische horeca.

6. Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca

(1 okt. 2014 - 1 apr. 2015) versie: 2 juni 2015

De Aziatische Horeca heeft een enquête opgesteld over de uitvoering van het Wokakkoord voor de Aziatische horecaondernemers, waarop deze betrekking heeft op de aanvullende voorwaarden voor de werkgever[2]. De volgende resultaten zijn gehaald uit 348 ingevulde enquêtes, waarvan 178 alleen gericht zijn op de (vier) voorwaarden. De resultaten van deze 178 ingevulde enquêtes zijn in de enquêtevragen hieronder opgenomen bij de vragen 4a, 4b,4c, 5a, 5b, 6a en 6b.

Wegens nieuwe ontwikkelingen zijn de gegevens van een belangrijk Japans restaurant/hotel niet in de enquête meegenomen.

VCHO, KHN en TRA tellen samen ± 1500 leden. De respons is 23,2%.

1. a. Welk type restaurant heeft u? (meerdere keuzes mogelijk)*

   ☐ **104** Chinees

   ☐ **7** Japans

   ☐ **6** Thais

   ☐ **13** All-you-can-eat

   ☐ **31** Aziatisch

   b. Anders, namelijk:

   ☐ **9**

2. a. Hoeveel personen uit NL/EU (niet-vergunningsplichtige werknemers uit NL/EU) werken er in uw keuken?*

   ☐ **503**

   b. Hoeveel personen uit Azië (geen NL-/EU-paspoort) werken er in uw keuken?*

   ☐ **345**

3. a. Heeft u sinds 1 oktober 2014 een nieuwe GVVA verkregen?*

   ☐ **114** Ja

---

[2] De enquête is terug te vinden in de bijlage

☐ **56** Nee

b. Als u GVVA('s) heeft verkregen, hoeveel?

☐ **159**

4. a. Heeft u sinds 1 oktober 2014 werknemers met een EU-paspoort in dienst genomen voor een keukenfunctie?*

☐ **161** Ja

☐ **187** Nee

b. Als u werknemers met een EU-paspoort in dienst heeft genomen voor een keukenfunctie, hoeveel?

☐ **265**

c. Welke keukenfunctie(s) hebben zij?

☐ **127** Keukenhulp

☐ **78** Basiskok

☐ **36** Kok eenvoudige gerechten

☐ **14** Specialiteitenkok

☐ **7** Souschef

☐ **3** Chef-kok

5. a. Heeft u sinds 1 oktober 2014 personen opgeleid voor leermeester, praktijkbegeleider of de Nederlandse taal en zijn deze afgesloten met een diploma of certificaat?*

☐ **132** Ja

☐ **216** Nee

b. Als u personen heeft opgeleid, hoeveel?

☐ **152**

6. a. Heeft u sinds 1 oktober 2014 tot nu personen opgeleid voor de Aziatische keukenfuncties?

☐ **56** Ja

☐ **292** Nee

b. Als u personen heeft opgeleid: hoeveel hebben er een sectorcertificaat behaald?

☐ **16**

7. Conclusies

Collectieve inspanningen Aziatische Horeca

De **170** werkgevers hebben **848** arbeidsplaatsen in de keuken. **41 %** ervan wordt vervuld door werknemers uit Azië. (*Let op: Uit 178 ingevulde enquêtes konden hierover geen resultaten worden gehaald!)*

67 % van deze **170** werkgevers heeft sinds oktober 2014 **159** GVVA's verkregen.
(*Let op: Uit 178 ingevulde enquêtes konden hierover geen resultaten worden gehaald!)*

161 werkgevers hebben sinds oktober 2014 **265** werknemers *uit NL/EU* voor een keukenfunctie in dienst genomen.

132 werkgevers hebben **152** personen opgeleid (certificaat) voor leermeester, praktijkbegeleider of de Nederlandse taal.

56 werkgevers leiden **58** personen op voor Aziatische keukenfuncties, **16** ervan hebben een certificaat. Van **42** personen is de opleiding nog niet afgerond.

Vertaald naar het convenant

Convenant zegt over het eerste halfjaar:
- 950 GVVA's en daartegenover
- 187 werknemers uit NL/EU voor keukenfuncties aannemen
- 375 opleidingstrajecten, waarvan
- 100 opleidingstrajecten Aziatische keuken

De respons vertaald naar de aantallen uit het convenant:
- 159 GVVA's (*Let op: Uit 178 ingevulde enquêtes konden hierover geen resultaten worden gehaald!)*
- 178 werknemers uit NL/EU voor keukenfuncties aannemen
- 168 opleidingstrajecten, waarvan
- 16 opleidingstrajecten Aziatische keuken

Datum	Projecten/Afspraken	Resulta(a)ten	Betrokken partijen

Bijlage: Overzicht inspanningen opleidingstrajecten

Spoor 1 (MBO-opleiding Aziatische kok)

Oktober 2014			
22	Oriëntatiegesprek MBO Aziatische kokopleiding	Vervolgafspraak op 3 december	VCHO ROC Amersfoort
23	Opzetten van MBO Aziatische kokopleiding	Organiseren van 3 open dagen in 2015	VCHO (Okura hotel, TRA) ROC Amsterdam
November 2014			
27	Oriëntatiegesprek MBO Aziatische kokopleiding		VCHO ROC Den Haag
December 2014			
3	Opzet MBO Aziatische kokopleiding		VCHO ROC Amersfoort
8	Ontvangen delegatie van Chinese hoge hotelschool voor gastdocenten en ontwikkeling leermateriaal		VCHO ROC Amersfoort ROC Amsterdam
Januari 2015			
17	1e Opendag Demo Aziatische keuken		ROC Amsterdam VCHO
31	1e Opendag Demo Aziatische keuken	4 inschrijvingen voor de opleiding	ROC Amersfoort VCHO
Maart 2015			
10	2e Opendag Demo Aziatische keuken	4 aanmeldingen	ROC Amsterdam VCHO
12	2e Opendag Demo Aziatische keuken		ROC Amersfoort VCHO
April 2015			
23	3e Opendag Demo Aziatische keuken		ROC Amersfoort VCHO
Juni 2015			
4	3e Opendag Demo Aziatische keuken		ROC Amsterdam VCHO
11	4e Opendag Demo Aziatische keuken		ROC Amersfoort VCHO
Totaal		**8 aanmeldingen**	

Spoor 2 (Basisopleiding Aziatische Keuken)

Datum	Project(en)/Afspraak	Resulta(a)ten	Betrokken partijen
September 2014			
24	Project opzet omscholing werkzoekende Nederlandse koks (Asian Kitchen)		VCHO, UWV (G.J. Metz) Werkgeversservicepunt Zwolle
Oktober 2014			
3	Project opzet omscholing werkzoekende Nederlandse koks (Asian Kitchen)		VCHO Werkgeversservicepunt Den Haag (A. Koster)
14	Project opzet omscholing werkzoekende Nederlandse koks (Asian Kitchen)		VCHO Werkgeversservicepunt Rotterdam (B. Kors)
15	Project opzet omscholing werkzoekende Nederlandse koks (Asian Kitchen)		VCHO Werkgeversservicepunt Amsterdam (G. van Dijk, R. Den Boesterd)
November2014			
17	Gesprek in China met Chinese hoge hotelschool voor ontwikkeling leermateriaal		VCHO Sichuan Tourism University
December 2014			
	Voorbereiding leermateriaal Praktijkgerichte opleiding aan NL/EU werkzoekenden (Asian Kitchen)		VCHO TRA
	Theorie deel (e-learning) Asian Kitchen ontwikkelen		VCHO TRA
Januari 2015			
	Voorbereiding leermateriaal Praktijkgerichte opleiding aan NL/EU werkzoekenden (Asian Kitchen)		VCHO TRA
	Theorie deel (e-learning) Asian Kitchen ontwikkelen		VCHO TRA
Maart - 1 april 2015			
	Theoriedeel & praktijkdeel Asian Kitchen ontwikkelen en aanbieden, genaamd ''Basisopleiding Aziatische keuken'' (BAK)	15 aanmeldingen	VCHO Bureau HTM

Totaal	**Cursus BAK**	**15 aanmeldingen**	

Spoor 3 (Cursus praktijkbegeleider)

Datum	**Project(en)/Afspraak**	**Resulta(a)ten**	**Betrokken partijen**
Oktober 2014			
	Training praktijkbegeleider	11 diploma's behaald	Bureau HTM
November 2014			
	Training praktijkbegeleider	64 diploma's behaald	Bureau HTM
December 2014			
	Training praktijkbegeleider	20 diploma's behaald	Bureau HTM
Januari 2015			
	Training praktijkbegeleider	29 diploma's behaald (updatelijst van Bureau HTM volgt)	Bureau HTM
t/m 1 april 2015			
Totaal cursus Praktijkbegeleider	**Training praktijkbegeleider (Enorme update lijst gekregen van Bureau HTM)**	**Op dit moment 420 aanmeldingen en 187 diploma's behaald**	**Bureau HTM**

Spoor 3 (Cursus Nederlands)

Datum	**Project(en)/Afspraak**	**Resulta(a)ten**	**Betrokken partijen**
Oktober 2014			
	Voorbereiding Nederlandse taalcursus en -toets		VCHO Ming Ya
November 2014			
	Voorbereiding Nederlandse taalcursus en -toets		VCHO Ming Ya
December 2014			
	Voorbereiding Nederlandse taalcursus -en toets		VCHO Ming Ya
Januari 2015			
	Nederlandse taalcursus en -toets aanbieden	11 aanmeldingen	VCHO Ming Ya
Februari 2015			
	Nederlandse taalcursus en -toets aanbieden	4 aanmeldingen	VCHO Ming Ya
Maart 2015			
	Nederlandse taalcursus en -toets aanbieden	16 aanmeldingen, 8 diploma's behaald	VCHO Ming Ya
t/m 1 April 2015			
Totaal cursus Nederlands		**31 aanmeldingen en 8 diploma's behaald**	**VCHO Ming Ya**

Bijlage: Foto's Open Dagen ROC's

Open Dagen ROC Amsterdam








Open Dagen ROC Amersfoort



foort

maandag 2 februari 2015

AC

Kunstwerkjes van tonijn

Eerste kijkje in de keuken bij nieuwe koksopleiding

AMERSFOORT | Komt de nieuwe chef van het befaamde Okura-hotel uit Japan? Nee. Uit Amersfoort. Dat hopen ondernemers met een Aziatisch restaurant en opleidingsmanagers bij MBO Amersfoort in elk geval.

ARTWIN KREEKEL

En weer glijdt een reepje vis als boter van zijn mes. Met de precisie van een hersenchirurg rolt en snijdt kok Zheng Hecai deze zaterdag, op de Open Dag van MBO Amersfoort, zijn sushi. Tonijn, avocado, wat rijst en zeewier. Of, even later, geen tonijn en avocado, maar zalm en komkommer. Met wat oranje en groen gekleurd kuit, componeert hij het tot creaties die in een museum niet zouden misstaan.

Met een beetje geluk kunnen studenten die na de zomer beginnen aan de opleiding tot Aziatisch kok, dit over een paar jaar ook. Het is in elk geval wel de bedoeling van de onderwijsinstelling, die deze studierichting als eerste onderwijsinstelling gaat aanbieden: 'kaaskoppen' klaarstomen om in Nederland en daarbuiten in Chinese, Japanse en Thaise restaurants de sterren uit de Michelingids te koken.

▲ Kok Zheng Hecai maakt sushi op de open dag van MBO Amersfoort. FOTO SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

Technieken

Want met een 'gewone' koksopleiding lukt dat niet, weet Li Ping Lin. Ze is directeur van de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers, en praat deze aspirant-studenten bij over de opleiding. „Westers opgeleide koks missen de technieken en kennis van materialen en gerechten. En daarbij is de Aziatische keuken in Nederland flink veranderd de afgelopen jaren. De Chinese Muur op de hoek maakt steeds vaker plaats voor All You Can Eat-restaurants."

En Aziatische koks zijn volgens haar lang niet zo makkelijk meer naar Nederland te halen. Daar weet Bram Kieft, eigenaar van Thais restaurant Wasana Dee op de Leusderweg, alles van. „De regels om koks uit het buitenland hier te laten werken, zijn door Den Haag flink verscherpt. Het wordt dus steeds belangrijker dat koks worden opgeleid in Nederland. Het zou fantastisch zijn als bij mij in de keuken straks de eerste Amersfoorter komt te werken, die hier zijn of haar opleiding heeft gedaan."

Die kok zou zo maar eens kunnen luisteren naar de naam Myrthe Postma. Als een havik slaat de 16-jarige Amersfoortse elke beweging gade die 'sushimeester' Hecai maakt. „Ik wil graag de koksopleiding gaan volgen, daarom ben ik hier op de open dag in het Leerhotel," zegt ze. „Eerlijk gezegd wist ik tot vijf minuten geleden niet eens dat je ook déze opleidingsrichting kan kiezen. Ik vind het altijd heel mooi om te zien hoe Aziatische koks werken. Zo precies en zo fijntjes. Dat zou ik ook graag kunnen."

Of ze zich ook gaat inschrijven, daar moet ze nog even over nadenken. Drie mensen hebben dat dan al wél gedaan, zegt teamleider Rick van Dorssen even voor één uur 's middags. „Er is dus animo voor. En dat verbaast me niets. De keuken verandert. De koksopleidingen nu ook. Die waren de afgelopen jaren nog zeer sterk Frans georiënteerd. Maar Azië wordt een steeds belangrijker werelddeel in het toerisme en de economie. Logisch dat het eten dan volgt."

> **Mooi om te zien hoe Aziatische koks werken. Zo precies en zo fijntjes**
> –Myrthe Postma (16)

De opleiding hoopt dit jaar vijftien studenten te verwelkomen. Ze zullen het eerste jaar veel op school te vinden zijn en daarna praktijkervaring opdoen. „Een Chinese, Japanse of Thaise keuken is geen plek waar je binnen moet lopen zonder kennis en ervaring," weet Munetaka Yoshihara. Hij is verantwoordelijk voor de personeelszaken in het Okura-hotel in Amsterdam. „E[r] wordt zeer snel en gedisciplineer[d] gewerkt." Of het wel een plek is voo[r] Nederlanders? „Maar natuurlijk. Maar met het kunnen koken va[n] aardappels, vlees en groenten ga j[e] het niet redden."

Een blik in bandbunker 2.0

AMERSFOORT

'Blij met







Bijlage: Voorbeelden Nieuwsbrieven

VCHO nieuwsbrieven in Asian News

中飲公會是專門爲華人餐飲業服務的雇主組織

經濟優惠 免費咨詢 法律援助 維護利益

中飲公會 chinese horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

海上皇宫共庆羊年送旧迎新晚会

2月18号17:00时，羊年就开始了。中国新年是共同分享和一起庆祝的重要节日。今年，我们在阿姆斯特丹的海上皇宫喜气洋洋地庆祝羊年的到来。传统的舞狮表演为我们展开了当晚的庆祝节目。中饮公会主席，余斌先生，在他的开幕词强调了荷兰与华人社会之间加强联系的重要性。往后的节目除了精彩的表演以外，当然也包括有美味菜肴的共享。

大家一起品尝的菜肴举不胜举，其中包括天堂斋鹅脯、秦淮会三英及家乡醉味鸡等。这次晚宴，我们邀请了著名荷兰顶级厨师Robert Kranenborg、Ron Blaauw和Julius Jaspers，他们都前来品尝有象征性的菜。除此之外，Steven van Weyenberg和Erik Ziengs，两位荷兰下议院议员都一起进了厨房包饺子。晚宴快结束时大家都举杯赞赏，为我们准备各种各样色香味俱全菜肴的厨师们表示感谢。

我们就此邀请大家至3月2号到分布全国参加的中国餐馆，来尝试中国春节各种有不同象征性的菜肴跟相关的传统风俗。在www.chinees-nieuwjaar.nl您可以查到在您附近参加的中国餐馆。

照片：Kenny Nagelkerke







CHINEES NIEUWJAARSBANKET IN RESTAURANT SEA PALACE

Op 18 februari om 17.00 uur is het Jaar van het Schaap begonnen. Chinees Nieuwjaar is een feest van samen zijn en samen delen. In Amsterdam is dit jaar het Jaar van het Schaap feestelijk ingeluid in restaurant Sea Palace. Met de traditionele leeuwendans werd het feest geopend. De heer Bin Yu, voorzitter van de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers, opende zijn speech met als kern "Onderling de banden versterken" tussen de Nederlandse en Chinese gemeenschap. De avond werd gevuld met verschillende optredens en natuurlijk lekker eten.

Verschillende gerechten werden gepresenteerd met symbolische namen als Buddha's Delight, drie zeehelden van Qinhuai, dronken kip en nog heel veel meer. Nederlandse topchefs als Robert Kranenborg, Ron Blaauw en Julius Jaspers werden uitgenodigd om deze symbolische gerechten te proeven. Ook Steven van Weyenberg en Erik Ziengs, beide leden van de Tweede Kamer, hebben in de keuken samen met de Chinese koks dumplings 'jiaozi' staan vouwen. De avond werd afgesloten met een toast voor de Chinese topchefs die deze prachtige en heerlijke gerechten hebben bereid.

Iedereen is uitgenodigd om t/m 1 maart bij de deelnemende Chinese restaurants door het land kennis te maken met het Chinees Nieuwjaar en de gebruiken en symbolieken die daarbij horen. Op de website www.chinees-nieuwjaar.nl staan de deelnemende Chinese restaurants bij u in de buurt.

Foto's: Kenny Nagelkerke







VCHO wenst u een voorspoedig Jaar van het Schaap!
中饮公会祝大家羊年快乐，吉祥如意！

亚洲基础厨师培训课程

参加了此课程，您就此符合亚洲餐馆协议的要求

Bureau HTM在最近几年获得了许多关于亚洲餐饮业的培训知识和经验。因此，通过与中饮公会合作，Bureau HTM为中餐馆开设了一个完整的亚洲基础厨师培训。

这个课程为期2个月，包括理论和实践二个部分，老板可以通过Bureau HTM的教材，在这2个月的日常工作时间内有系统地把基本亚洲餐饮技术教授给员工。

此外，在这2个月培训期间，Bureau HTM将为学员举办两次集体理论课程。二个月课程以考试结束。考试成绩合格之后，员工可以拿到"亚洲厨师基本培训"证书。

请注意：参加的荷兰/欧盟公民需要符合以下其中一个资格：

» 现在还不在您餐馆工作的人士
» 目前在您餐馆工作的员工，让他能够提升到比较高级的职位 （比如说：洗碗工人提升至炒饭/面厨师）
» 已经拥有经验或者受过职业培训的人士，以再培训成为亚洲餐饮厨师。此人可以是从UWV前来的求职者。

如果老板需要多于一次符合协议的要求，就可以让多名员工参与这个课程。

课程包括：

» 用于在职培训的教材
» 2个中期理论培训聚会
» 集体考试
» 证书

BUREAU HTM

会员价格： 600,00欧元（不包括BTW）
非会员价格： 800,00欧元（不包括BTW）
目标对象： 所有的亚洲餐饮老板，尤其是大餐馆老板

通过您的员工获取"亚洲厨师基本培训"证书后，你就符合Wok-akkoord协议内第二道培训项目的要求。

为了达到政府对整个荷兰亚洲餐饮业在头半年该实行培训的要求，请您在2015年4月1日之前报名，这是非常重要的。您可以通过邮箱info@bureauhtm.nl或电话038-3374501向Bureau HTM报名。集体课程跟考试的日期和地点将会尽快公报。在3月中旬就会有培训教材提供给大家。

Basisopleiding Aziatische keuken

Door deelneming aan deze cursus voldoet u aan de convenanteis

Bureau HTM heeft de laatste jaren aanzienlijk kennis opgedaan van de Aziatische keuken. Met deze kennis heeft Bureau HTM een perfect passende basisopleiding Aziatische keuken ontwikkeld in nauwe samenwerking met de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO).

Het is een twee maanden durende opleiding bestaande uit theorie en praktijk. Werkgever en werknemer ontvangen hiervoor lesmateriaal. Tijdens het werken leert de werkgever of ervaren kok aan de hand van het lesmateriaal op een structurele wijze de werknemer basisvaardigheden van de Aziatische keuken uit te voeren.

Gedurende deze on the job trainingen worden er twee dagen klassikale lessen gegeven waar uw werknemer extra theorielessen krijgt over de Aziatische keuken. Aan het einde van deze twee maanden volgt er een toets (klassikaal). Na een succesvolle uitslag ontvangt de werknemer het certificaat 'Basisopleiding Aziatische keuken'.

De volgende NL/EU-burgers kunt u als ondernemer opgeven voor deze opleiding:

- Een persoon die nog niet bij u werkzaam is.
- Een werknemer die momenteel bij u werkzaam is en hierdoor een hogere functie kan behalen (bijvoorbeeld: een functie van afwasser naar bami-nasi kok).
- Een persoon die al ervaring en/of een opleiding heeft, om bij te scholen voor de Aziatische keuken. Deze persoon kan ook een UWV werkzoekende zijn.

Per bedrijf kunt u, indien nodig, meerdere deelnemers opgeven.

Het lespakket bestaat uit:

- Lesmateriaal t.b.v. 2 maanden on the job trainingen;
- 2 klassikale theorielessen;
- Klassikale eindtoets;
- Certificaat

BUREAU HTM

Ledenprijs: 600,00 (ex. BTW)
Niet-ledenprijs: 800,00 (ex. BTW)
Doelgroep: Alle Chinese horecaondernemers, vooral grote werkgevers

Door het behalen van het certificaat 'Basisopleiding Aziatische keuken' door uw werknemer, voldoet u aan spoor 2 van het Convenant Aziatische Horeca.

Om te voldoen aan de verplichtingen voor de hele Aziatische sector in het eerste half jaar zoals vermeld in het convenant, is het van groot belang dat u zich vóór 1 april 2015 aanmeldt. U kunt uw werknemer aanmelden bij Bureau HTM in Zwolle (info@bureauhtm.nl of 038-337 4501).

De data en de locaties van de klassikale bijeenkomsten worden zo snel mogelijk bekend gemaakt. Het lesmateriaal zal vanaf half maart beschikbaar zijn.

微信相关资料

您想第一时间了解荷兰餐饮业的现况么？
您想第一时间得到关于餐饮业的咨询吗？
那么请关注"中饮公会"官方微信平台

关注我们中饮公会的方法如下：

* 方法一：通讯录-公众号-添加"中饮公会"
* 方法二：通讯录-添加-搜号码"chinesehoreca"
* 方法三：发现-扫一扫-扫描二维码

有关实施亚洲餐饮业协议情况的问答卷

2014年所签订的亚洲餐饮业协议，是一份交换协议，政府给予亚洲餐饮从亚洲申请厨师的配额，但是要求亚洲餐饮业，必须培训和聘用来自荷兰和欧盟的员工。

协议规定，从2014年10月1日至2015年4月1日的六个月内，亚洲餐饮业一共至少要聘用187位来自荷兰/欧盟的员工从事厨房工作。

协议还规定，从2014年10月1日至2015年4月1日的六个月内，亚洲餐饮业必须一共实现至少375培训课程，其中100个培训，是有关厨艺的培训，以行业文凭或证书证明。

所以，填写此份问答卷对您和我们整个行业来说，是很重要的，因为，在得到了所有的答复后，我们可以在3月底向政府证明，我们亚洲餐饮业是已经达到了政府的要求。如果不是这样的话，政府就有可能会终止协议，那么，我们整个行业有可能又会得不到工照了。

所以，为了你自己和厨师的利益，请尽快填写此问答卷，并尽快寄回给我们。

餐馆资料 ....
老板姓名 .... 男/女
菜馆名 ....
地址 ....
邮编/地方名 ....
电话号 ....
邮箱地址 ....

问题

1. 您的餐馆类型？（多项选择可能）
☐中国餐馆 ☐日本餐馆 ☐泰国餐馆 ☐任吃亚洲餐馆 ☐其它

2. 在您厨房里工作的员工有多少?
来自荷兰/欧盟的员工（不需要工照的员工）
来自亚洲的员工（没有荷兰/欧盟护照的员工）

3. 从2014年10月1日起，您有得到工照吗?
☐有，我申请得到________份工照 ☐没有

4. 从2014年10月1日起，您有聘用持有荷兰/欧盟护照的员工在您的厨房工作吗?
☐有，我聘用了___名员工，在厨房任职以下工作（多项选择可能）：
☐厨房帮工 ☐基础厨师 ☐wok炒菜厨师 ☐特色厨师 ☐二厨 ☐大厨
☐没有

5. 从2014年10月1日起，您有没有让员工，或小老板自己参加有关培训师和荷兰语的培训，并领取了证书?
☐有，___位员工 ☐没有

6. 从2014年10月1日起，您有没有让员工接受亚洲厨艺培训，并领取了证书?
☐有，___位员工 ☐没有

请在2015年3月8日之前寄回给我们，邮箱地址： info@vcho.nl.



Enquête uitvoering convenant voorwaarden

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 gaat over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken. Tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit NL/EU.

Het convenant schrijft voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 oktober 2014 tot 1 april 2015 ten minste 187 werknemers afkomstig uit NL/EU moeten zijn aangenomen in keukenfuncties.

Het convenant schrijft daarnaast voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 oktober 2014 tot 1 april 2015 ten minste 375 opleidingstrajecten moeten zijn gerealiseerd, waarvan 100 trajecten voor de Aziatische keukenfuncties, met een afgesloten sectordiploma of sectorcertificaat.

Het is daarom van groot belang dat u deze enquête invult, zodat wij aan SZW/UWV/IND eind maart kunnen presenteren dat de Aziatische horeca voldoet aan de bovengestelde eisen. Het is dus óók in uw eigen belang dat u deze enquête zo snel mogelijk invult en naar ons terugmailt.

Algemene gegevens
Contactpersoon .... M / V
Bedrijf ....
Adres ....
Postcode/plaats ....
Telefoonnummer ....
E-mailadres ....

Vragen

1. Welke type restaurant heeft u? (meerdere keuzes mogelijk)
☐ Chinees ☐ Japans ☐ Thais ☐ All-you-can-eat Aziatisch ☐ Anders, namelijk........

2. Hoeveel personen werken er in uw keuken?
.....personen uit NL/EU (niet vergunningplichtige werknemer uit NL/EU)
.....personen uit Azië (geen NL/EU paspoort)

3. Heeft u sinds 1 oktober 2014 een nieuwe GVVA verkregen?
☐ ja, ik heb....GVVA('s) gekregen?
☐ nee

4. Heeft u sinds 1 oktober 2014 werknemers met een EU paspoort in dienst genomen voor een keukenfunctie?
☐ ja, ik heb.....werknemer(s) in dienst genomen, met als functies (meerdere keuzes mogelijk):
☐keukenhulp ☐basiskok ☐kok eenvoudige gerechten ☐specialiteitenkok
☐souschef ☐chef-kok
☐ nee

5. Heeft u sinds 1 oktober 2014 personen opgeleid voor leermeester, praktijkbegeleider, of Nederlandse taal afgesloten met een diploma of certificaat?
☐ ja.....personen
☐ nee

6. Heeft u sinds 1 oktober 2014 tot heden personen opgeleid voor de Aziatische keukenfuncties?
☐ ja,.....werknemers, die ook een sectorcertificaat hebben
☐ nee

S.v.p. de ingevulde enquête vóór 8 maart 2015 mailen naar info@vcho.nl.

T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

中飲公會是專門爲華人餐飲業服務的雇主組織

經濟優惠 免費咨詢 法律援助 維護利益

中飲公會 chinese horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

现在成为我们的会员，您可以马上得到会员经济利益！

中饮公会(VCHO)是荷兰中餐饮业最大的行业组织，目前拥有900多名会员。会员主要由经营餐馆、薯条店和酒店的华人老板组成。我们的宗旨是专门为荷兰餐饮业的华人老板谋求直接和间接利益，此外，也向会员提供大量的经济优惠。

您也想得到公会的福利和经济优惠吗？请加入中饮公会！

以下是中饮公会向会员提供优惠的一些项目：

中饮公会会员跟Sligro订货，可得到500种中餐馆买的最多的货物的优惠，平均优惠有8%左右。

医疗保险
中饮公会为您提供7%給基础险和10%給补充险的折扣。如果您已使用CZ的医疗保险您每个月都可以申请加入享受此折扣。

Buma，Sena和Videma税
中饮公会为您提供Buma17%，Sena14,5%和Videma电视视频17%的折扣。

NL Brandbeveiliging专门为中饮公会的会员，提供检查灭火器，应急照明灯和/或消防喉特别优惠的价格。检查的产品越多，价格越低！

CCV向会员提供每次交易为4,5分的费用，普通餐馆需要支付的每次Pin交易至少是5,5分。此外，购买pin机有15%的折扣。

EMS向会员提供信用卡佣金优惠。Mastercard和Visa只需支付1.2%的佣金。

中饮公会与Mainenergie合作，您的煤电费用一年可节省至15%，即1.500欧元左右。

新新新
Decon Consultancy向中饮公会会员提供20%的服务优惠。会员申请工照费用为500欧元（非会员600欧元）。

AKSaldo为您提供优惠的工资单。制作每月工资单 € 5,50 / 每个工人（一般为 € 11,-），按照餐饮业CAO，报工资税 €2,50 / 每个月。

中文社会卫生手册，会员25欧元/本，非会员95欧元。

在保证质量的同时，RG Groot Keuken Apparatuur也为您提供优惠的价格和高质量的服务。如果您购买Rational万能蒸烤炉，RG公司将免费赠送您2015年加入中饮公会的会费，使得您可以更多的享受优惠。

想了解更多的优惠，请上我们的网站：www.vcho.nl

如有问题，欢迎您与我们联系，
电话：020 - 3458202或 info@vcho.nl。

微信相关资料

您想第一时间了解荷兰餐饮业的现况么？
您想第一时间得到关于餐饮业的咨询吗？
那么请关注"中饮公会"官方微信平台

关注我们中饮公会的方法如下：
* 方法一：通讯录-公众号-添加"中饮公会"
* 方法二：通讯录-添加-搜号码"chinesehoreca"
* 方法三：发现-扫一扫-扫描二维码

中飲公會 chinese horeca

我怎样可以符合亚洲餐饮协议的要求？

亚洲餐饮协议中餐饮业可以从中国申请厨师，但是，前提是中餐饮业必须在培训上要拿出实际行动来。为了方便小餐馆也能满足协议的要求，协议允许小餐馆有4个选择，而大餐馆只有3个选择。

如果您餐馆聘用的油锅以上的级别厨师（即4级以上厨师）最多不超过2名，老板本人不包括在内，那么您是属于小老板。

如果您餐馆聘用的油锅以上的级别厨师（即4级以上厨师）超过2名，老板本人不包括在内，那么您是属于大老板。

小老板想符合亚洲餐饮协议的要求，他有四个选择，而大老板就只能选择2，3 和/或 4。

选择1：
参加培训师培训和荷兰语培训。请注意：这是一个组合。如果您只参加其中的一个培训，您还是不符合协议的要求。您只有取得两个培训的证书后，才符合亚洲餐饮业协议的要求。

中饮公会和 Bureau HTM合作，开办了符合协议要求的培训师培训，您可就此直接与Bureau HTM 联系，电话：038-33 74 501。会员学费为€ 325,-，非会员€ 425,-。

有关荷兰语课程，中饮公会和明雅图书公司合作开设了一个荷兰语培训。在中饮公会的网站上您可以直接报名参加培训。报名以后，您将收到一本学荷兰语的书和2CD。学好后，您就可以参加在线考试。考试及格，您可取得证书。会员学费为€ 300,-，非会员€ 450,-。

有关此二门课程，您可以自己参加，也可以让您的厨房员工参加。

选择2：
提供短期厨师培训，这个培训您可以向荷兰/欧盟员工提供，但是您也可以聘用失业人员，向其提供此培训。员工取得证书以后，您就符合合同的要求了。

Bureau HTM有提供这个为期二个月的培训，课程由理论和实践部分组成。会员学费为€ 600,-，非会员€ 800,-。

选择3：
向荷兰职业厨师学校的学生提供实习职位。为此，您必须取得有关聘用实习生的Leermeester文凭。

选择4：
聘用荷兰/欧盟厨房工作人员至少1年。

如果您还有问题？请联系我们(info@vcho.nl)，
或电话我们(020-345 82 02)。

Hoe voldoe ik aan de eisen van het Convenant Aziatische Horeca?

Het Convenant bepaalt dat de Aziatische Horeca, in ruil voor koks uit China, opleidingsinspanningen moet verrichten. Om ervoor te zorgen dat kleine werkgevers ook kunnen voldoen aan deze inspanningseisen, heeft het convenant voorgeschreven dat een kleine werkgever vier opties heeft, in plaats van drie.

U bent een kleine werkgever, als u maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft. De werkgever zelf telt dus niet mee. U bent een grote werkgever, als u meer dan twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft.

Wanneer u als kleine werkgever wilt voldoen aan het Convenant Aziatische Horeca, mag u kiezen uit alle onderstaande opties. Als u onder de categorie grote werkgever valt, heeft u keuze uit optie 2,3 en/of 4.

Keuze 1:
Het volgen van een cursus tot praktijkbegeleider én een cursus Nederlandse taal. Let op: dit is een combinatie! Als u maar één van deze cursussen volgt, voldoet u nog steeds niet aan de voorwaarden van het convenant. Pas als u voor beide cursussen een diploma haalt, voldoet u aan de eisen.

VCHO werkt samen met Bureau HTM voor de cursus praktijkbegeleider. U kunt hiervoor zich aanmelden bij Bureau HTM (telefoon: 038-33 74 501). Voor leden kost dit € 325,-, voor niet-leden € 425,-.

Voor de cursus Nederlands werkt VCHO samen met Ming Ya Books Co. U kunt zich op de VCHO website (www.vcho.nl) hiervoor aanmelden. U ontvangt vervolgens lesmateriaal en kunt online de taaltoets maken. Als u deze toets haalt, ontvangt u een sectordiploma. Voor leden kost dit € 300,- en niet leden € 450,-.

Deze twee cursussen mogen overigens ook door iemand van uw keukenpersoneel gedaan worden.

Keuze 2:
De tweede keuze is het opleiden van een basiskok Aziatische keuken. Deze cursus kan doorlopen worden door eigen personeel, zolang zij afkomstig zijn uit Nederland en/of de EER of Zwitserland. U mag hier ook een nieuwe werknemer voor aannemen. Nadat de werknemer een diploma heeft behaald, voldoet u aan de voorwaarden van het convenant.

Bureau HTM biedt deze twee maanden durende opleiding aan, die bestaat uit theorie en praktijk.
De prijs voor leden is € 600,-. Voor niet-leden is deze € 800,-.

Keuze 3:
De derde keuze is een stageplaats realiseren in de keuken voor een ROC leerling. Hiervoor moet u beschikken over een leermeesterdiploma.

Keuze 4:
De vierde keuze is het aannemen van een werknemer afkomstig uit Nederland en/of de EER of Zwitserland voor minimaal één jaar.

Heeft u nog vragen? mail ons (info@vcho.nl) of bel ons (020-345 82 02) gerust.

二个课程，总费用625欧元，使您符合劳工协议的要求！！！

按照中餐饮业与劳工局所签订的协议，每家申请中国厨师的餐馆，都必须做出有关职业培训的努力。劳工局会每半年审核有关培训的努力结果，如果努力结果没有达到协议的标准，劳工局有权取消协议，这就意味着，我们中餐馆又不能申请中国厨师的工照了。

为了使中餐馆能够继续申请中国厨师，中饮公会与有关组织合作，专门为小餐馆设计了二项按劳工局要求的培训，既荷兰语的培训和实践辅导师的培训(praktijkbegeleider)。二项课程总费用625欧元(不包括BTW)，而您就此也就符合了劳工局的有关培训要求。小餐馆的定义是：如果您厨房里，油锅以上的厨师不超过二个以上(老板不算在内)，那么您就属于小餐馆。

请注意：要符合条件，您或您的厨房员工必须要参加此二个课程。现在有许多餐馆，参加了有关实践辅导师的培训（praktijkbegeleider），但是，还没有参加荷兰语的学习，这还是不够的。

一：荷兰语培训课程
在2014年10月1日所签署的协议里，政府为了促使中餐馆的厨房可以接受荷兰员工，要求小餐馆的老板学习荷兰语，以提高荷兰语的水准。

为此，中饮公会与明雅书局合作，选择了一套以中文为母语的学习荷兰文教材书。教材书的名字为De spiegel van het schrift。此书，以中文来解释荷兰的语法和基础词语，其中的CD教您荷兰语的发音。在学习之后，如果您考试及格，会得到由劳工局认可的文凭。

培训对象：小餐馆老板和厨房员工

培训内容：教材书 + 2 CD's + 网上考试 + 文凭

会员价格： 300欧元（不包括BTW）
非会员价格：450欧元（不包括BTW）

报名手续：www.vcho.nl



MING YA BOOKS CO.
CHINESE BOEKHANDEL

二：实践辅导师的培训
按照与政府签订的协议，对于小餐馆老板来说，除了培训荷兰语之外，还要参加有关实践辅导师的培训（praktijkbegeleider）。

为此，中饮公会与Bureau HTM合作，开办了这个符合协议要求的培训。培训内容如下：
» 有系统和有条理的指导学生；
» 处理文化差异（西方与亚洲）
» 评估学生；
» 尽管有语言问题，也能做到如何指导学生；
» 监督一个学生在学习沟通技巧；
» 在不同的工作环境里，能鼓励学生保持工作热情和动机；
» 有效处理好培训目标和餐馆运作之间的平衡。

对象：
小型亚洲餐馆老板、经理和大厨

时间和地点：
培训时间和地点可以具体协商确定，如果您周围有8人以上参加此培训，可以在您的餐馆进行培训。

培训日程为：1天培训 + 1天在您的餐馆就地考试，时间可以具体协商确定。

2015年上半年的固定培训日期：
2015年4月13日，5月12日，6月15日。
会员费用： 每人 325欧元，包括考试！(不包括 21% BTW)。
非会员费用： 每人 425欧元，包括考试！(不包括 21% BTW)。
如果您想成为培训师，或需了解更多的有关信息，请联系：

Bureau HTM
Sassenstraat 53
8011 PB ZWOLLE
电话：038 33 74 501
info@bureauhtm.nl
www.bureauhtm.nl

BUR EAU HTM



T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

MAART

16

Hoe voldoe ik aan de eisen van het Convenant Aziatische Horeca?

Het Convenant bepaalt dat de Aziatische Horeca, in ruil voor koks uit China, opleidingsinspanningen moet verrichten. Om ervoor te zorgen dat kleine werkgevers ook kunnen voldoen aan deze inspanningseisen, heeft het convenant voorgeschreven dat een kleine werkgever vier opties heeft, in plaats van drie.

U bent een kleine werkgever, als u maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft. De werkgever zelf telt dus niet mee. U bent een grote werkgever, als u meer dan twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft.

Wanneer u als kleine werkgever wilt voldoen aan het Convenant Aziatische Horeca, mag u kiezen uit alle onderstaande opties. Als u onder de categorie grote werkgever valt, heeft u keuze uit optie 2,3 en/of 4.

Keuze 1:
Het volgen van een cursus tot praktijkbegeleider én een cursus Nederlandse taal. Let op: dit is een combinatie! Als u maar één van deze cursussen volgt, voldoet u nog steeds niet aan de voorwaarden van het convenant. Pas als u voor beide cursussen een diploma haalt, voldoet u aan de eisen.

VCHO werkt samen met Bureau HTM voor de cursus praktijkbegeleider. U kunt hiervoor zich aanmelden bij Bureau HTM (telefoon: 038-33 74 501). Voor leden kost dit € 325,-, voor niet-leden € 425,-.

Voor de cursus Nederlands werkt VCHO samen met Ming Ya Books Co. U kunt zich op de VCHO website (www.vcho.nl) hiervoor aanmelden. U ontvangt vervolgens lesmateriaal en kunt online de taaltoets maken. Als u deze toets haalt, ontvangt u een sectordiploma. Voor leden kost dit € 300,- en niet leden € 450,-.

Deze twee cursussen mogen overigens ook door iemand van uw keukenpersoneel gedaan worden.

Keuze 2:
De tweede keuze is het opleiden van een basiskok Aziatische keuken. Deze cursus kan doorlopen worden door eigen personeel, zolang zij afkomstig zijn uit Nederland en/of de EER of Zwitserland. U mag hier ook een nieuwe werknemer voor aannemen. Nadat de werknemer een diploma heeft behaald, voldoet u aan de voorwaarden van het convenant.

Bureau HTM biedt deze twee maanden durende opleiding aan, die bestaat uit theorie en praktijk.
De prijs voor leden is € 600,-. Voor niet-leden is deze € 800,-.

Keuze 3:
De derde keuze is een stageplaats realiseren in de keuken voor een ROC leerling. Hiervoor moet u beschikken over een leermeesterdiploma.

Keuze 4:
De vierde keuze is het aannemen van een werknemer afkomstig uit Nederland en/of de EER of Zwitserland voor minimaal één jaar.

Heeft u nog vragen? mail ons (info@vcho.nl) of bel ons (020-345 82 02) gerust.

MAART

16

我怎样可以符合亚洲餐饮协议的要求？

亚洲餐饮协议中餐饮业可以从中国申请厨师，但是，前提是中餐饮业必须在培训上要拿出实际行动来。为了方便小餐馆也能满足协议的要求，协议允许小餐馆有4个选择，而大餐馆只有3个选择。

如果您餐馆聘用的油锅以上的级别厨师（即4级以上厨师）最多不超过2名，老板本人不包括在内，那么您是属于小老板。

如果您餐馆聘用的油锅以上的级别厨师（即4级以上厨师）超过2名，老板本人不包括在内，那么您是属于大老板。

小老板想符合亚洲餐饮协议的要求，他有四个选择，而大老板就只能选择2，3 和/或 4。

选择1:
参加培训师培训和荷兰语培训。请注意：这是一个组合。如果您只参加其中的一个培训，您还是不符合协议的要求。您只有取得两个培训的证书后，才符合亚洲餐饮业协议的要求。
中饮公会和 Bureau HTM合作，开办了符合协议要求的培训师培训，您可就此直接与Bureau HTM 联系，电话: 038-33 74 501。会员学费为€ 325,-，非会员€ 425,-。
有关荷兰语课程，中饮公会和明雅图书公司合作开设了一个荷兰语培训。在中饮公会的网站上您可以直接报名参加培训。报名以后，您将收到一本学荷兰语的书和2CD。学好后，您就可以参加在线考试。考试及格，您可取得证书。会员学费为€ 300,-，非会员€ 450,-。
有关此二门课程，您可以自己参加，也可以让您的厨房员工参加。

选择2:
提供短期厨师培训，这个培训您可以向荷兰/欧盟员工提供，但是您也可以聘用失业人员，向其提供此培训。员工取得证书以后，您就符合合同的要求了。

Bureau HTM有提供这个为期二个月的培训，课程由理论和实践部分组成。会员学费为€ 600,-，非会员€ 800,-。

选择3:
向荷兰职业厨师学校的学生提供实习职位。为此，您必须取得有关聘用实习生的Leermeester文凭。

选择4:
聘用荷兰/欧盟厨房工作人员至少1年。

如果您还有问题? 请联系我们(info@vcho.nl)，或电话我们(020-345 82 02)。

JANUARI

14

Door 2 cursussen te volgen voor een totale prijs van 625 euro voldoet u aan de eisen van het convenant!!!

Volgens het convenant dat is gesloten tussen de Aziatische Horeca en UWV/IND moet elk restaurant dat een werkvergunning wil aanvragen of verlengen voor een Chinese kok zich inspannen om een beroepsopleiding te volgen. UWV/IND zal elk half jaar de resultaten van deze inspanningen evalueren. Als blijkt dat niet voldoende aan de eisen van het convenant wordt gehouden zal UWV/IND het convenant opzeggen. Dit betekent dat wij als Chinese horeca geen werkvergunningen meer kunnen aanvragen. De eerstvolgende controle van UWV/IND zal begin maart plaatsvinden.

Om ervoor te zorgen dat de Chinese horeca GVVA's kan blijven aanvragen werkt VCHO samen met verschillende organisaties. Speciaal voor kleine restaurants is er een tweetal cursussen ontwikkeld dat voldoet aan de eisen van het convenant, namelijk een Nederlands cursus en een cursus voor praktijkbegeleider. Deze twee cursussen kosten samen 625 euro (exclusief BTW). Door de certificaten van deze twee cursussen te behalen voldoet u aan de eisen van het convenant.

Let op：Als er in uw keuken niet meer dan 2 koks met een niveau van specialiteitenkok (voorheen frituurkok)of hoger, dan geldt uw restaurant als klein restaurant. Let op: de werkgever wordt niet meegerekend.

Hieronder vindt u concrete informatie over deze twee cursussen. Als u nog vragen heeft, neemt u dan contact met ons op.

1. Taalcursus Nederlands

Om de Chinese horeca toegankelijker te maken voor Nederlandse werknemers, eist de overheid in het convenant, dat werkgevers van kleine restaurants Nederlands leren.

Daarom heeft VCHO in samenwerking met boekhandel Ming Ya een Nederlandse taalcursus geselecteerd, genaamd *De Spiegel van het Schrift*. Dit boek legt in het Chinees de basis van de Nederlandse taal en grammatica uit. Met de bijbehorende cd's leert u de uitspraak van het Nederlands. Als u de lesmethode met succes afrond krijgt u een door het UWV/IND erkend sectorcertificaat.

De onderwerpen worden onder andere behandeld in het boek *De Spiegel van het Schrift*:

JANUARI

14

二个课程，总费用625欧元，使您符合劳工协议的要求！！！

按照中餐饮业与劳工局所签订的协议，每家申请中国厨师的餐馆，都必须做出有关职业培训的努力。劳工局会每半年审核有关培训的努力结果，如果努力结果没有达到协议的标准，劳工局有权取消协议，这就意味着，我们中餐馆又不能申请中国厨师的工照了。劳工局的下一个审核日期为3月初。

为了使中餐馆能够继续申请中国厨师，中饮公会与有关组织合作，专门为小餐馆设计了二项按劳工局要求的培训，既荷兰语的培训和实践辅导师的培训(praktijkbegeleider)。二项课程总费用625欧元(不包括BTW)，而您就此也就符合了劳工局的有关培训要求。

请注意：如果您厨房里，特级厨师（即以前称为油锅厨师）以上的厨师不超过二个以上(老板不算在内)，那么您就属于小餐馆。

以下是有关二项培训的有关具体信息，如有问题，欢迎与我们联系。

一：荷兰语培训课程

在2014年10月1日所签署的协议里，政府为了促使中餐馆的厨房可以接受荷兰员工，要求小餐馆的老板学习荷兰语，以提高荷兰语的水准。

为此，中饮公会与明雅书局合作，选择了一套以中文为母语的学习荷兰文教材书。教材书的名字为De spiegel van het schrift。此书，以中文来解释荷兰的语法和基础词语，其中的CD教您荷兰语的发音。在学习之后，如果您考试及格，会得到由劳工局认可的文凭。

培训对象：小餐馆老板和厨房员工

培训内容：教材书 + 2 CD's + 网上考试 + 文凭

会员价格： 300欧元（不包括ＢＴＷ）
非会员价格： 450欧元（不包括ＢＴＷ）

报名手续：www.vcho.nl

二：实践辅导师的培训

按照与政府签订的协议，对于小餐馆老板来说，除了培训荷兰语之外，还要参加有关实践辅导师的培训（praktijkbegeleider）。

为此，中饮公会与Bureau HTM合作，开办了这个符合协议要求的培训。培训内容如下：

- Klinkers en medeklinkers;
- Samenstellingen;
- Lidwoorden;
- Meervoud/enkelvoud;
- Cijfers en getallen;
- Klokkijken;
- Maanden.

Doelgroep: Kleine werkgevers en overig keukenpersoneel

Pakket: Boek *De spiegel van het schrift – een leergang Nederlands voor Chineestaligen* + 2 Cd's + Nederlandse taaltoets + Diploma

Ledenprijs: € 300,00 per deelnemer inclusief examen! (exclusief 21% BTW).
Niet leden: € 450,00 per deelnemer inclusief examen! (exclusief 21 % BTW).

U kunt zich aanmelden via de website www.vcho.nl

- 有系统和有条理的指导学生;
- 处理文化差异（西方与亚洲）
- 评估学生;
- 尽管有语言问题，也能做到如何指导学生;
- 监督一个学生在学习沟通技巧;
- 在不同的工作环境里，能鼓励学生保持工作热情和动机;
- 有效处理好培训目标和餐馆运作之间的平衡。

对象：
小型亚洲餐馆老板、经理和大厨

时间和地点：
培训时间和地点可以具体协商确定，如果您周围有8人以上参加此培训，可以在您的餐馆进行培训。

培训日程为：1天培训 + 1天在您的餐馆就地考试，时间可以具体协商确定。

2015年的固定培训日期：
2015年1月19日, 2月10日, 3月16日, 4月13日, 5月12日, 6月15日。
会员费用： 每人 325欧元，包括考试！(不包括 21% BTW).
非会员费用： 每人 425欧元，包括考试！(不包括 21% BTW).

2. Cursus praktijkbegeleider

Speciaal voor de Chinese horecaondernemers, chef koks en hoofden bediening heeft Bureau HTM het programma ontwikkeld dat opleidt tot praktijkbegeleider.

De volgende onderwerpen worden behandeld:

- Systematisch en planmatig begeleiden van een leerling;
- Omgaan met cultuurverschillen (Westers vs Aziatisch);
- Beoordelen van de leerling;
- Instructies geven ondanks taalproblematiek;
- Begeleiden van een leerling bij het aanleren van communicatieve vaardigheden;
- Een leerling gemotiveerd houden in een andere werkomgeving;
- Effectief omgaan met het dilemma tussen opleiden en de primaire taak van het leerbedrijf.

如果您想成为培训师，或需了解更多的有关信息，请联系：

Bureau HTM
Sassenstraat 53
8011 PB ZWOLLE
电话： 038 33 74 501
info@bureauhtm.nl
www.bureauhtm.nl

Voorbeelden nieuwsberichten op de webiste van VCHO



Het convenant is getekend tussen de Aziatische horeca, SZW en UWV!

Vanmiddag hebben de Aziatische horeca en minister Asscher het wokakkoord gepresenteerd. Dankzij het akkoord tussen de sector, SZW en UWV krijgt de sector werkvergunningen voor Aziatische koks. Andersom worden werkloze Nederlandse koks omgeschoold, taalcursussen aangeboden, ROC-opleidingen gestart en Nederlandse koks aangenomen. Frank Chan, woordvoerder namens de Aziatische horecaverenigingen Vereniging Chinese

Lees meer



Aanvraagformulieren convenant GVVA pas 1 oktober beschikbaar! GVVA的协议申请表格将在10月1日发出！

Aanvraagformulieren convenant GVVA pas 1 oktober beschikbaar! Van IND hebben wij vernomen dat de GVVA aanvraagformulieren in het kader van het Aziatische horeca convenant pas op 1 oktober beschikbaar zullen worden. Dus u kunt de formulieren niet eerder dan 1 oktober krijgen. Zodra wij de formulieren binnen hebben, houden wij

Lees meer



Themabijeenkomsten nieuwe regeling Chinese koks

De afgelopen vier regionale themabijeenkomsten die door VCHO in samenwerking met Rational zijn georganiseerd trokken veel deelnemers. In totaal zijn er meer dan 250 bezoekers, die de bijeenkomsten hebben bezocht. Tijdens de vergadering hebben Bin Yu (voorzitter VCHO), Alex Chang (bestuurslid VCHO), Frank Chan (vice-voorzitter VCHO) en Liping

Lees meer



Aanpassing loon GVVA koks

Per 1 januari 2015 zijn de lonen van de GVVA koks aangepast als volgt: De functie "specialiteitenkok Aziatische keuken" valt in de functiegroep 5 in Horeca CAO en kent in 2014 een bruto maandsalaris van € 1.751,88. Maar per 1 januari 2015 is het bruto maandsalaris aangepast naar €

Lees meer



Nederlandse taalcursus

In het kader van het convenant Aziatische Horeca heeft de sector afspraken gemaakt met de overheid om de Aziatische horeca keuken meer toegankelijker te maken voor het Nederlandse personeel. Dit houdt o.a. in dat het keukenpersoneel de Nederlandse taal beter moet beheersen. Speciaal voor het keukenpersoneel heeft VCHO in samenwerking

Lees meer



Eerste halfjaarquotum GVVA's van convenant bereikt!

Voorportaal accepteert tijdelijk alleen verlengingsaanvragen en geen nieuwe aanvragen   VCHO, KHN en TRA zijn door UWV/IND geïnformeerd dat er sinds de start van het "Wokakkoord" van 1 oktober 2014 tot nu toe meer dan 1100 GVVA aanvragen bij voorportaal zijn ingediend. Volgens het afgesproken quotum in het convenant kan

Lees meer



Meest gestelde vragen | Convenant

In deze editie beantwoorden wij de vragen over het convenant die we de laatste tijd veel gehoord hebben. Ben ik een grote of een kleine werkgever? U bent een kleine werkgever, als u maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft. De werkgever zelf telt dus

Lees meer



Wijzigingen arbeidsrecht per 1 januari 2015

Middels dit bericht willen wij u graag in het kort informeren over de belangrijkste wijzigingen met betrekking tot het arbeidsrecht dat per 1 januari 2015 van kracht gaat. Minimumloon 2015 Het minimumloon per 1 januari 2015 voor 23 jaar en ouder bedraagt € 1.501,80 per maand. Let op: per

Lees meer

Chinees Zorgcollectief 2015

Wilt u weten of u in 2015 voordeliger uit kan zijn voor uw zorgverzekering? Vereniging Chinese Horeca Ondernemers biedt haar leden het Chinees Zorgcollectief aan voor 2015. Dit collectief wordt aangeboden via CZ zorgverzekeraar en biedt: 7% korting op een basisverzekering 10% korting op een aanvullendeverzekering Als lid van onze

Lees meer



Basisopleiding Aziatische keuken

Door deelneming aan deze cursus voldoet u aan de convenanteis Bureau HTM heeft de laatste jaren aanzienlijk kennis opgedaan van de Aziatische keuken. Met deze kennis heeft Bureau HTM een perfect passende basisopleiding Aziatische keuken ontwikkeld in nauwe samenwerking met de Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO). Het is een twee

Lees meer



Enquête Uitvoering Convenantvoorwaarden

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 gaat over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken. Tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit NL/EU. Het convenant schrijft voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 oktober 2014 tot 1 april 2015 ten minste

Lees meer



Regionale themabijeenkomsten 2015

VCHO organiseert in mei vier regionale themabijeenkomsten. Tijdens deze bijeenkomsten krijgt u informatie over de volgende onderwerpen: Wet Werk en Zekerheid De nieuwe Wet Werk en Zekerheid heeft ingrijpende gevolgen voor horecaondernemers. De deskundigen zullen aan u uitleggen wat de wet in de praktijk voor u betekent. – Hoeveel contracten

Lees meer

KHN nieuwsbrieven en artikelen in Chinese kranten



荷兰皇家饮食业公会

KHN SVO亚洲餐饮学院：第一批炒饭/面厨师培训圆满完成

KHN - SVO Asian Food Academy: Eerste geslaagden Nasi-Bami kokstraining

荷兰厨师已为进军亚洲厨房做好准备

Nederlandse koks klaargestoomd voor de Aziatische keuken

"Binnen twee maanden kan iemand volledig meedraaien in jouw keuken"

"Met deze opleiding kan ik doorgroeien in de horeca"

"Het lukje is niet meer dicht"

KHN / China Times december 2014



荷兰皇家饮食业公会

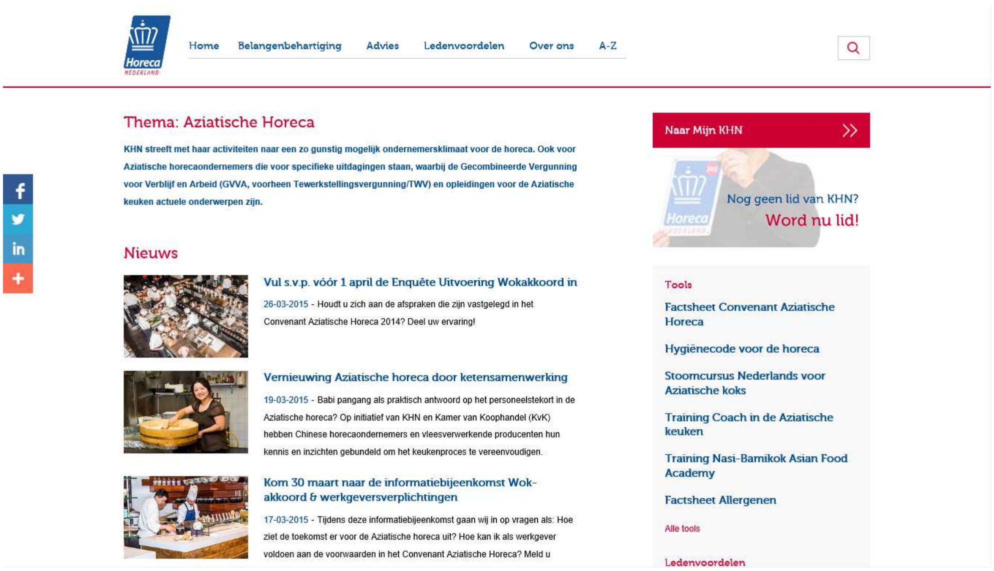
荷兰皇家饮食业公会解答企业家对Wok协议相关问题

KHN beantwoordt ondernemersvragen over het Wokakkoord

作为荷兰皇家饮食业公会会员 您享有许多财政优惠

Uw KHN-lidmaatschap levert u veel financieel voordeel op!

KHN / China Times november 2014



Website KHN: www.khn.nl/aziatischehoreca



KHN Advies
Factsheet Convenant
Aziatische Horeca

Sinds 1 oktober 2014 is het Convenant Aziatische Horeca van kracht, ook wel bekend als het 'Wokakkoord'. Dit convenant is gesloten tussen UWV, IND, KHN, TRA en VCHO. Koninklijke Horeca Nederland (KHN) zet voor u eenvoudig op een rij waaraan u als ondernemer moet voldoen.

Het Convenant Aziatische Horeca: wat houdt het in?
Het convenant geeft werkgevers in de Aziatische horeca de mogelijkheid om tijdelijk gekwalificeerde koks uit Azië aan te nemen om functies te vervullen in hun keuken. Hiervoor moeten ondernemers gecombineerde vergunningen voor verblijf en arbeid (GVVA) aanvragen.

Over welke periode gaat het convenant?
Het convenant is op 1 oktober 2014 van start gegaan en heeft een duur van twee jaar. Het convenant eindigt op 1 oktober 2016, maar kan door elk van de convenantpartijen met een opzegtermijn van twee maanden worden opgezegd. Tot aan 1 april 2015 worden maximaal 900 GVVA's verleend. Ieder half jaar daarna nog maximaal 750 (tot aan 1 oktober 2016). Het UWV kan het convenant met onmiddellijke ingang beëindigen indien de Aziatische horeca de verplichtingen van het convenant niet nakomt.

Voor welke functies geldt het convenant?
Dit convenant geldt voor werkgevers in de Aziatische horeca die koks uit Azië van functieniveau 4 en hoger willen aannemen. Er wordt onderscheid gemaakt tussen de volgende functieniveaus:
- Niveau 1 t/m 3 : keukenhulp tot en met kok productie eenvoudige gerechten
- Niveau 4 : specialiteitenkok
- Niveau 5 : sous-chef/allround kok
- Niveau 6 : chef-kok

Verschil grote en kleine werkgever
In het convenant wordt bij GVVA-aanvragen onderscheid gemaakt tussen grote en kleine werkgevers.
Grote werkgever: een werkgever met meer dan twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4).
Kleine werkgever: een werkgever met maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4).

Aanvullende voorwaarden GVVA grote werkgevers
Grote werkgevers moeten gedurende een jaar vanaf de datum afgifte GVVA voldoen aan ten minste een van onderstaande voorwaarden:
1. Met een werkzoekende uit Nederland/EU een fulltime dienstverband aangaan van minimaal één jaar.
2. Een stage- of leerarbeidsplaats in de Aziatische keuken aan een leerling uit Nederland/EU aanbieden. Dit noemt men spoor 1.
3. Een opleiding begeleiden en betalen voor een werknemer uit Nederland/EU. Dit noemt men spoor 2.

Welke extra mogelijkheid is er voor kleine werkgevers voor het verkrijgen van een GVVA?
Voor kleine werkgevers bestaat nog een vierde optie:
4. Een opleiding tot leermeester en/of coach met een cursus Nederlandse taal laten volgen voor één van de huidige werknemers en/of de eigenaar. Dit noemt men spoor 3.

Hoe tonen werkgevers aan dat aan de voorwaarden is voldaan?
- Om aan te tonen dat met een werknemer een dienstverband is aangegaan dienen werkgevers een kopie van de arbeidsovereenkomst mee te sturen.
- Indien in het kader van spoor 1 een stageplaats of leerarbeidsplaats is aangeboden aan een student aan de opleiding tot kok Aziatische keuken van een ROC dient de werkgever een kopie van de stage- of arbeidsovereenkomst mee te sturen.
- Voor het aantonen dat een medewerker de training Nasi-Bamikok heeft gerealiseerd dient de werkgever een kopie van het certificaat mee te sturen.

Horeca Nederland

KHN factsheet Convenant Aziatische Horeca

Bijlage: Uitnodiging regionale themabijeenkomsten

Uitnodiging 邀请

Algemene Ledenvergadering &

regionale Themabijeenkomsten

会员大会和地区专题讲座:

Wet Werk en Zekerheid

Controles van de Inspectie SZW

Uitvoering convenant Aziatische horeca

新的劳工和保障法

劳工检查局

亚洲餐馆协议的实施现况

Maandag 11 mei 2015 te Maarssen (Utrecht)

Dinsdag 12 mei 2015 te Zwolle

Maandag 18 mei 2015 te Eindhoven

Dinsdag 19 mei 2015 te Den Haag

2015 年 5 月 11 日**星期一在** Maarssen (Utrecht)
2015 年 5 月 12 日**星期二在** Zwolle
2015 年 5 月 18 日**星期一在** Eindhoven
2015 年 5 月 19 日**星期二在** Den Haag

Geacht lid,

Graag willen wij u door middel van deze uitnodiging voor de volgende twee bijeenkomsten uitnodigen.

1. Algemene Ledenvergadering 11 mei 2015

De Algemene Ledenvergadering van VCHO zal gehouden worden op maandag 11 mei 2015 in Wokrestaurant De Mallejan te Maarssen. De ontvangsttijd van de vergadering is 10.30 uur.

Tijdens de vergadering zal het bestuur terugblikken op de activiteiten van 2014 en een financieel verslag doen over 2014. Tevens wordt het activiteitenplan, de begroting van 2015 en het rooster van aftreden gepresenteerd. Ook zal het bestuur samen met u filosoferen over hoe wij samen de arbeidsproblematiek in de Chinese horeca gaan aanpakken.

Wilt u deelnemen aan de Algemene Ledenvergadering, vul dan zo snel mogelijk de bijgevoegde antwoordkaart in. Na de algemene ledenvergadering kunt u direct aansluiten op de themabijeenkomst die op die dag ook in Wok De Mallejan gehouden zal worden. Meer informatie leest u hieronder.

2. Regionale themabijeenkomsten

VCHO organiseert in mei vier regionale themabijeenkomsten. Tijdens deze bijeenkomsten krijgt u informatie over de volgende onderwerpen:

Wet Werk en Zekerheid

De nieuwe Wet Werk en Zekerheid heeft ingrijpende gevolgen voor horecaondernemers. De deskundigen zullen aan u uitleggen wat de wet in de praktijk voor u betekent.

- Hoeveel contracten voor bepaalde tijd kunt u aanbieden?

- Is er geen proeftijd meer voor een contract van 6 maanden?

- Moet u ontslagvergoeding betalen aan werknemers met tijdelijke contracten?

Al deze soortgelijke vragen worden door de aanwezige deskundigen beantwoord

Controles van de Inspectie SZW

De Inspectie SZW geeft voorlichting over hoe de inspectie de controles uitvoert en waarop gecontroleerd wordt.

Uitvoering convenant Aziatische horeca

De ambtenaren van het Ministerie van Sociale Zaken en UWV zullen niet alleen aan u voorlichting geven over de stand van zaken betreffende de uitvoering van het convenant, maar staan klaar om alle vragen van u te beantwoorden.

De data en de locaties van de bijeenkomsten zijn als volgt:

1. **Maandag 11 mei 2015 van 10.30 tot 15.00 uur (Gratis lunch!)**
   Adres: Wokrestaurant De Mallejan, Gageldijk 79 te Maarssen (Utrecht)
   Tel. 030 261 8786

2. **Dinsdag 12 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur (Gratis lunch!)**
   Sligro Zwolle, Boerendanserdijk 45, 8024 AE Zwolle
   Tel. 038 454 3183

3. **Maandag 18 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur (Gratis lunch!)**
   Sligro Eindhoven, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven
   Tel. 040 251 3900

4. **Dinsdag 19 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur (Gratis lunch!)**
   Sligro Den Haag Forepark Linge 2, 2491 BX Den Haag
   Tel. 070 317 7777

Tijdens de bijeenkomsten kunt u ook een bezoek brengen aan de standhouders die hun producten en diensten aan u presenteren.

Wilt u deelnemen aan een van deze themabijeenkomsten, vul dan zo snel mogelijk de bijgevoegde antwoordkaart in. U kunt de ingevulde aanmeldingskaart naar **ons opsturen**, mailen info@vcho.nl of faxen 020-3458201. Met het retourneren van de antwoordkaart bent u automatisch ingeschreven voor de betreffende bijeenkomst.

Met vriendelijke groet,



Liping Lin

Directeur Vereniging Chinese Horeca Ondernemers

Bijlage: Enquête uitvoering convenant voorwaarden

Algemene gegevens

Contactpersoon .... M/V

Bedrijf ....

Adres ....

Postcode/plaats ....

Telefoonnummer ....

E-mailadres ....

Vragen

1. **Welke type restaurant heeft u?** *(meerdere keuzes mogelijk)*
   - ❒ Chinees
   - ❒ Japans
   - ❒ Thais
   - ❒ All-you-can-eat Aziatisch
   - ❒ Anders, namelijk.......................................

2. **Hoeveel personen werken er in uw keuken?**
   … personen uit NL/EU (niet vergunningplichtige werknemer uit NL/EU)
   … personen uit Azië (geen NL/EU paspoort)

3. **Heeft u sinds 1 oktober 2014 een nieuwe GVVA verkregen?**
   - ❒ ja, ik heb .... GVVA('s) gekregen?
   - ❒ nee

4. **Heeft u sinds 1 oktober 2014 werknemers met een EU paspoort in dienst genomen voor een keukenfunctie?**
   - ❒ ja, ik heb …. werknemer(s) in dienst genomen, met als functies *(meerdere keuzes mogelijk)*:
     ❒ keukenhulp ❒ basiskok ❒ kok eenvoudige gerechten
     ❒ specialiteitenkok ❒ souschef ❒ chef-kok
   - ❒ nee

5. **Heeft u sinds 1 oktober 2014 personen opgeleid voor leermeester, praktijkbegeleider, of Nederlandse taal afgesloten met een diploma of certificaat?**
   - ❒ ja, ….. personen
   - ❒ nee

6. **Heeft u sinds 1 oktober 2014 tot heden personen opgeleid voor de Aziatische keukenfuncties?**
   - ❒ ja, …. werknemers, die ook een sectorcertificaat hebben

❒ nee

S.v.p. de ingevulde enquête vóór 30 maart 2015 mailen naar info@vcho.nl.